

# **Pouilly Fuissé**



## **Dégustation**

Belle couleur or vert.

Le nez évoque des arômes de pêche blanche et de poire

En bouche, le vin est onctueux, suave et très rond. Belle fraîcheur et minéralité sur la fin de bouche.

A boire dans les 2 à 4 ans.

### **Terroir**

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien Bajocien)

Exposition: sud-est

Altitude: 280 m en moyenne

Pente: 8%

#### **Viticulture**

Cépage: chardonnay Densité: 10000 pieds/ha Rendement moyen: 55 hl/ha

Travail du sol

Vendanges à la main

#### **Vinification**

Pressurage direct, débourbage léger en cuve inox, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.

Élevage pendant 12 mois en fûts.

Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.

Pas de collage.